



## Fischkarte „Ebbes von Hei“

12. – 19. April 2019

Gebeizte und kaltgeräucherte Lachsforelle* an Kartoffelrösti mit Mesclun Salat und Sahnemeerrettich	12 €
Forelle Müllerin Art* mit glasiertem Brokkoli und Salzkartoffeln	19 €
Gebratenes Lachsforellenfilet* auf Orangen-Fenchel-Gemüse mit Rosmarin-Grenailles	20 €
Souffliertes Welsfilet* an Safransauce mit Rahmspinat und Jasminreis	22 €

\* *Fisch vom Forellengut Rosengarten, Trassem*

### Weinempfehlung vom Weingut Helmut Herber, Perl

GRAUER BURGUNDER QbA trocken	0,1 l	3,40 €
PERLER HASENBERG	0,2 l	6,40 €
	Fl.	22,90 €
SAUVIGNON BLANC SPÄTLESE trocken	Fl.	26,90 €
<i>Klasse Sauvignon Blanc von der Mosel, Lieblingswein unserer Mitarbeiter!</i>		
HERBER'S AUXERROIS QbA trocken	Fl.	22,90 €





## Spargelkarte

ab 13.4.2019

<b>Cremèsuppe vom Spargel</b>		<b>6 €</b>
mit Croûtons und frischem Kerbel		
<b>Deutscher Spargel</b>	<b>Portion 200g</b>	<b>14 €</b>
<b>mit Grenaille Kartoffeln</b>	<b>Portion 300g</b>	<b>18 €</b>
wahlweise mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise oder Sauce Bénaise		
<b>Dazu empfehlen wir:</b>		
1 Original Wiener Schnitzel		<b>10 €</b>
Kalbsrückensteak		<b>21 €</b>
200g Rumpsteak		<b>19 €</b>
300g Rumpsteak		<b>25 €</b>
200g Rinderfilet		<b>27 €</b>
Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet		<b>14 €</b>
<b>Mit Grand Manier marinierte Erdbeeren</b>		<b>6 €</b>
an Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne		